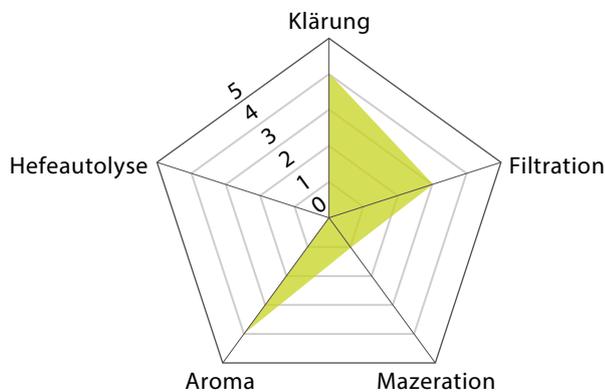


ENZYME ZUR AUSPRÄGUNG DES SORTENTYPS

CUVÉE BLANC

Die Kombination spezifischer Pektinase- und ausgeprägter Beta-Glucosidase-Aktivität ermöglicht eine gute Klärung und eine verbesserte Aromausprägung weißer Rebsorten. Die sehr geringe Nebenaktivität von Cellulasen und Hemicellulasen gewährleistet eine schonende Mazeration.



Anwendungsparameter: 5 - 12 °C / 2 - 12 Std.
 Dosierung (g/100 kg): 2 - 3

Aktivitäten

Polygalacturonase: 1800 U/g
 Pektin-Methyl-Esterase: 500 U/g
 Pektin-Lyase: 80 U/g
 Beta-Glucosidase: 400 BGDU/g

Ergebnisse

Sémillion Bordeaux, 6 Std. Standzeit bei 16 °C | 2 g/hL ■ Kontrolle ■ Lallzyme OE ■ Lallzyme Cuvée Blanc

